

 <p>Uniempresarial FUNDACIÓN UNIVERSITARIA EMPRESARIAL DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ "VIGILADA MINEDUCACIÓN"</p>	<p>Gerencia de Investigación Aplicada e Innovación</p> <p>FICHA BIBLIOGRÁFICA</p> <p>DE DOCUMENTO DE OPCIÓN DE GRADO</p>	CODIGO :
		VERSION :
		PAGINAS: TRES

*Estimado estudiante diligencie todos los campos de la ficha.		
TITULO COMPLETO DEL TRABAJO DE GRADO		
Análisis de la responsabilidad social en establecimientos de alojamiento a partir del aprovechamiento de remanentes alimenticios.		
AUTORES		
Apellidos completos	Nombres completos	
Bohórquez Rodríguez	Giovanni Andrés	
TUTOR DE TRABAJO DE GRADO		
Apellidos completos	Nombres completos	
Guatavita Ordoñez	Laura Ximena	
EVALUADOR TRABAJO DE GRADO		
Apellidos completos	Nombres completos	
Algarra Fagua	Diana Stella	
PROGRAMA ACADÉMICO		
Nombre del programa	Tipo de programa (marque con una x)	
Administración Turística	Pregrado	<input checked="" type="checkbox"/>
	Especialización	<input type="checkbox"/>
	Maestría	<input type="checkbox"/>
Linea de Investigación	Modalidad de Grado (marque con una x)	
Sostenibilidad en el Turismo	Misión académico empresarial	<input type="checkbox"/>
	Proyecto de Investigación	<input checked="" type="checkbox"/>
	Emprendimiento	<input type="checkbox"/>
	Semillero de Investigación	<input type="checkbox"/>
	Diplomado	<input type="checkbox"/>
CIUDAD	AÑO DE PRESENTACIÓN DEL TRABAJO DE GRADO	NÚMERO DE PÁGINAS
Bogotá D.C.	2020	31
PALABRAS CLAVES		
Español	Inglés	
Responsabilidad Social	Social Responsibility	
Sostenibilidad	Sustainability	
Establecimientos de alojamiento	Accommodation Establishments	
Remanentes Alimenticios	Excess Food	
Seguridad Alimentaria	Food Security	
Donación	Donation	
RESUMEN (Máximo 250 palabras)		

Elaborado Por:	Revisado Por:	Aprobado Por:
Cargo:	Cargo:	Cargo:

La sostenibilidad en las compañías ha venido tomando gran importancia en los últimos años, convirtiéndose para el turismo en un eje de alto valor, ya que esta se encarga de salvaguardar ámbitos como la sociedad, el medio ambiente y la economía que para el sector turístico son fundamento en el desarrollo de cada una de sus actividades. Es por medio de la responsabilidad social que los prestadores de servicios turísticos han intentando retribuir los impactos ambientales y socioculturales que trae el recibir a turistas y visitantes en un lugar. Es debido a esto que se decidió centrar la investigación en los establecimientos de alojamiento y el desperdicio alimenticio que estos generan, permitiendo proponer un plan de mejora en el cual los remanentes alimenticios sean donados y brindados a personas con insuficiencia alimentaria. Para concluir sobre este proyecto, se realizaron entrevistas a directivos de cadenas hoteleras en Bogotá y fue a través de estas que se logro encontrar aceptación a la propuesta del aprovechamiento de los alimentos remanentes en establecimientos de alojamiento.

Elaborado Por:	Revisado Por:	Aprobado Por:
Cargo:	Cargo:	Cargo:

**LICENCIA DE USO A FAVOR DE LA FUNDACIÓN UNIVERSITARIA EMPRESARIAL DE LA
CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ – UNIEMPRESARIAL, POR PARTE DE
ESTUDIANTES.**

El suscrito

Giovanni Andrés Bohórquez Rodríguez con C.C. N° **1075664396**, actuando en calidad de autor del trabajo de grado, que lleva por título "*Análisis de la responsabilidad social en establecimientos de alojamiento a partir del aprovechamiento de remanentes alimenticios*". Elaborado para efectos de optar por el título de **Administrador Turístico**.

Hago entrega a UNIEMPRESARIAL de una copia de dicho trabajo académico en formato digital o electrónico. Otorgando licencia o autorización de uso sobre la misma, para que en los términos de la Decisión Andina 351, la Ley 23 de 1982 y demás normas aplicables, realice los actos de explotación de los derechos patrimoniales y de manera especial, para que la divulgue, reproduzca, comunique al público y la ofrezca en préstamo al público. La presente licencia o autorización se extiende no solo a la fijación en medio o formato físico, analógico o material, sino también al medio virtual, electrónico, óptico, usos de red, Internet, extranet, intranet, repositorio institucional y demás formatos conocidos o por conocer.

El autor de la obra, manifiesta de igual manera que la obra objeto de esta licencia o autorización de uso es creación original y que se realizó sin infringir los derechos de autor que le correspondan a terceros.

PARÁGRAFO: Si llegase a presentarse cualquier tipo de reclamación o acción por parte de un tercero en cuanto a los derechos de autor sobre la obra en mención, asumiré la responsabilidad, dejando indemne a UNIEMPRESARIAL y saliendo en defensa de los derechos aquí autorizados.

Para constancia se firma el presente documento en Bogotá D.C, el año 2020 del mes de Agosto a los 31 días.

FIRMA

Firma



C.C.

1075664396

**Análisis de la responsabilidad social en establecimientos de alojamiento a partir del
aprovechamiento de remanentes alimenticios.**

Trabajo de investigación

Giovanni Andrés Bohórquez Rodríguez

Administración Turística IV

Fundación Universitaria Empresarial de la Cámara de Comercio de Bogotá
Escuela de administración
Bogotá D.C
Colombia
2020

**Análisis de la responsabilidad social en establecimientos de alojamiento a partir del
aprovechamiento de remanentes alimenticios.**

Trabajo de investigación

Giovanni Andrés Bohórquez Rodríguez

Administración Turística IV

Laura Ximena Guatavita Ordoñez

**Fundación Universitaria Empresarial de la Cámara de Comercio de Bogotá
Escuela de Administración
Bogotá D.C
Colombia
2020**

Resumen

La sostenibilidad en las compañías ha venido tomando gran importancia en los últimos años, convirtiéndose para el turismo en un eje de alto valor, ya que esta se encarga de salvaguardar ámbitos como la sociedad, el medio ambiente y la economía que para el sector turístico son fundamento en el desarrollo de cada una de sus actividades. Es por medio de la responsabilidad social que los prestadores de servicios turísticos han intentando retribuir los impactos ambientales y socioculturales que trae el recibir a turistas y visitantes en un lugar. Es debido a esto que se decidió centrar la investigación en los establecimientos de alojamiento y el desperdicio alimenticio que estos generan, permitiendo proponer un plan de mejora en el cual los remanentes alimenticios sean donados y brindados a personas con insuficiencia alimentaria. Para concluir sobre este proyecto, se realizaron entrevistas a directivos de cadenas hoteleras en Bogotá y fue a través de estas que se logro encontrar aceptación a la propuesta del aprovechamiento de los alimentos remanentes en establecimientos de alojamiento.

Abstract

In recent years sustainability has become increasingly important for companies. It has also developed into a core concept in tourism, due to the fact that this specific discipline is responsible for safeguarding social, natural and economic resources, which are fundamental to the sector's activities development. Through social responsibility tourist service providers have attempted to compensate for the socio-cultural and environmental impacts resulting from the arrival of tourists and visitors. For this reason, this research focuses on accommodation providers and the food waste they generate and proposes an improvement plan in which excess food is donated and provided to people with no food security. To carry out this project, interviews were conducted to some of the main hotel chains in Bogota and through these it was possible to find a positive response to the proposal for a better use of excess food by accommodation providers.

TABLA DE CONTENIDOS

<i>INTRODUCCIÓN</i>	5
<i>FORMULACIÓN DEL PROBLEMA – ÁRBOL DE PROBLEMAS</i>	6
<i>PROBLEMA</i>	7
CAUSAS	7
EFECTOS	8
<i>PREGUNTA PROBLEMA</i>	9
JUSTIFICACIÓN	10
<i>OBJETIVO GENERAL</i>	12
<i>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</i>	12
Antecedentes de Investigación	13
Hotelería en Colombia	16
MARCO TEÓRICO	16
<i>MARCO CONCEPTUAL</i>	20
MARCO LEGAL	23
METODOLOGÍA	28
<i>RESULTADOS</i>	29
<i>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</i>	31
<i>REFERENCIAS</i>	32

INTRODUCCIÓN

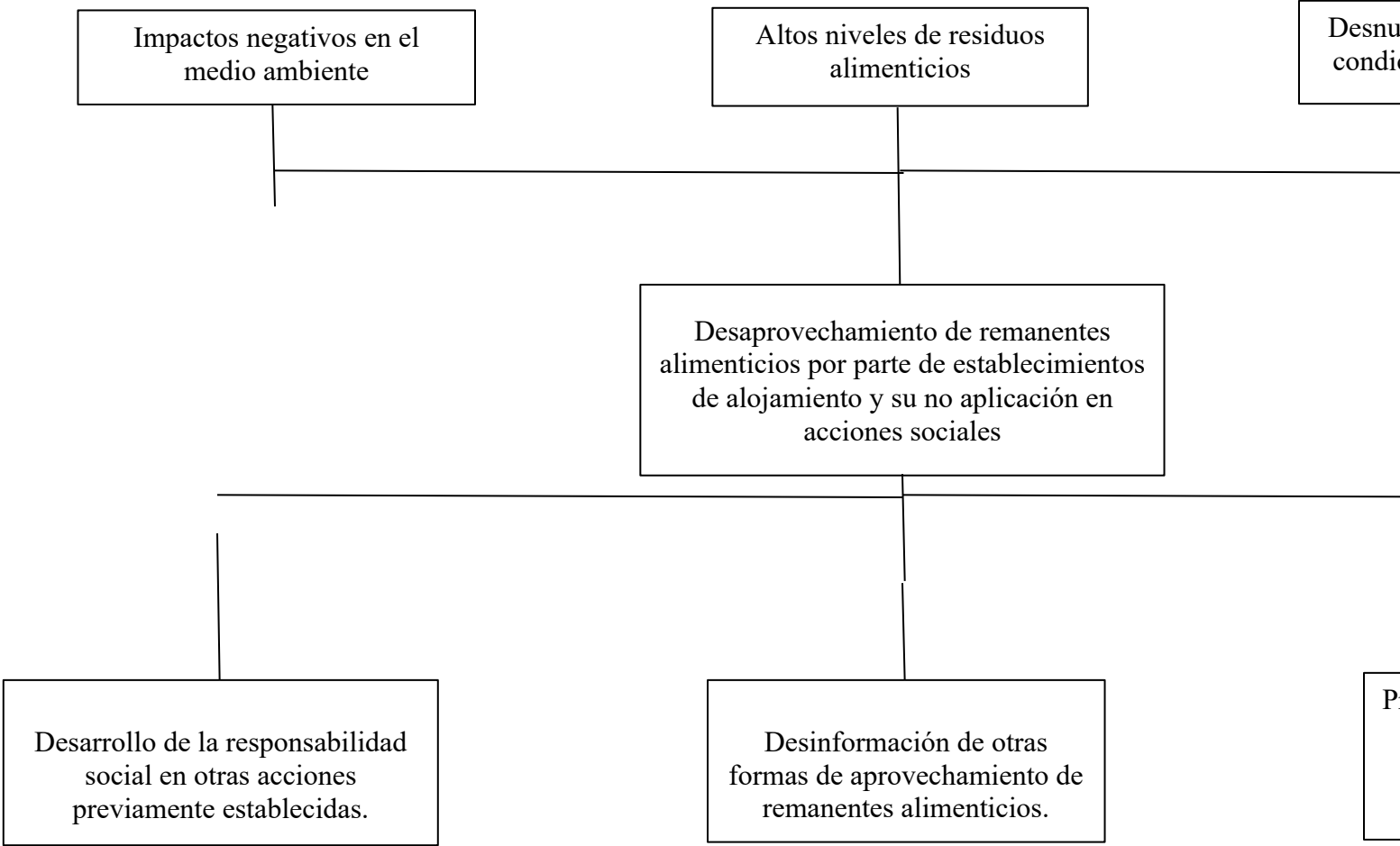
Howard R. Bowen es considerado como el primer autor y padre de lo hoy conocido como Responsabilidad Social Empresarial (RSE). A través de su libro *Border Social Responsibilities of the businessman*, indica que este termino a nivel mundial hace referencia a los compromisos sociales y filantrópicos que debían asumir las diferentes corporaciones para ese entonces. En 1987, fue en el informe *The Brutland*, donde el concepto de sostenibilidad fue uno de los temas mas debatidos y la Responsabilidad Social Empresarial uno de los puntos de mayor discusión, haciendo alusión al alto interés que este tema estaba adquiriendo y la gran importancia que esta tomando a nivel empresarial, estipulando que la RSE no quedo atrás convirtiéndose en una idea de alto interés e importancia. Este concepto logro que se evidenciara la importancia del uso y la preservación de los recursos naturales para la no afectación de las generaciones futuras. (Wojtarowski, Silva , Piñar, & Negrete, 2016)

Tomando como referencia los establecimientos de alojamiento es por medio de la responsabilidad social que estos han venido trabajando en pro de resarcir los diferentes impactos que causan a través de la prestación de sus servicios. Uno de ellos es la producción de residuos sólidos, en especial el alto porcentaje de desperdicio alimenticio que dejan.

Por medio de esta investigación se buscó obtener una guía directa de algunos hoteles del área metropolitana identificando los diferentes procedimientos que estos se encuentran desarrollando con relación al desaprovechamiento de alimentos, identificando la oportunidad de plantear un plan de mejora no solo en materias medio ambientales sino también sociales. Es por este motivo que se quiere proponer la donación de alimentos remanentes beneficiando a poblaciones vulnerables como evitando huellas de alto impacto en el medio ambiente.

Debido a la falta de antecedentes se espera que este trabajo le permita al sector hotelero encontrar una nueva oportunidad de desarrollo, ejecutando programas de responsabilidad social con respecto al aprovechamiento de alimentos remanentes o la posibilidad de unir esfuerzos con fundaciones sin ánimo de lucro.

FORMULACION DEL PROBLEMA – ÁRBOL DE PROBLEMAS



PROBLEMA

Bill Carroll y Gaurav Chawla expertos en hotelería internacional, en su visita a la Universidad del Externado, mencionaron que, la hotelería desecha alrededor de 920 mil toneladas de comida, aportando a los 1,3 billones que no son usados a nivel mundial (Externado, 2017).

Lo que hace, que este documento quiera exponer el desaprovechamiento de alimentos remanentes en establecimientos de alojamiento y la necesidad por estudiar las causas y efectos que trae el desperdicio para la industria de la hotelería, como también las posibilidad de implementar formas en las que realizando acciones se puedan brindar un aporte en temas de interés social y ambiental.

CAUSAS

La industria hotelera desarrolla programas de responsabilidad social desde diferentes enfoques, sin embargo, existe poca evidencia donde estos establecimientos involucren el salvaguardar alimentos en buen estado para su donación, beneficiando la idea de reducir una alta cantidad de desechos alimenticios y el aprovechamiento deseable a los alimentos remanentes aptos para el consumo.

Cabe mencionar, que es posible evidenciar la falta de conocimiento sobre el trato que se le puede dar a este tipo de recursos y las recientes leyes que han dado prioridad a que se apliquen manejos, en los que se ayude a evitar la alta producción de desperdicio alimenticio en establecimientos de alojamiento.

El Congreso de la República de Colombia recientemente aprobó la ley 1990 de 2019, en la cual se estipulan algunas pautas para que las empresas hoteleras y prioricen y actúen con respecto a la adopción de nuevas formas de manejo de dichos recursos.

Es a través de esto, donde se puede considerar que la industria de la hotelería no toma el riesgo de donar la comida que sobra y la cual se encuentra en buen estado, debido a que no hay una ley que los exente de toda responsabilidad en el momento de proveer el alimento, evitando un daño en la reputación del mismo como una afectación a la salud de un vida humana.

A diferencia de Estados Unidos, este país cuenta con una Ley la cual adquirió gran importancia en el año 1996 y se encarga de eximir de toda responsabilidad, a cualquier empresa del sector privado como publico, entre las que se encuentran los hoteles como las empresas de catering, cuando estas toman la decisión de realizar donaciones a organizaciones sin animo de lucro. La ley a la que se hace referencia es la Ley de Emerson, también conocida como la ley del buen samaritano (McBride & Pearson, 2017).

EFECTOS

McBride & Pearson (2017), en su documento *“Lucha contra el desperdicio de alimentos en los hoteles”*, hacen alusión al efecto a nivel ambiental que tiene el desperdicio de alimentos no usados y los cuales son llevados a vertederos, donde la mezcla de todos estos produce (ABACO, 2020) alrededor del 8% de las emisiones de efecto invernadero como lo es el gas metano, considerado un gas 25 veces mas potente que el CO₂, y donde a su vez esto tambien contribuye en la reproducción de plagas, las cuales muchas veces afectan la calidad de los productos de dichos establecimientos.

De ello resulta decir que, es posible comprobar el gran efecto que trae como consecuencia el bajo aprovechamiento de muchos de los alimentos que estas industrias proveen, viéndose afectadas variedad de legislaciones y normas como lo son los Objetivos de Desarrollo Sostenible y las Normas Técnicas Sectoriales de Sostenibilidad, entre otros.

Para el 25 de septiembre del 2015, los altos mandatarios de todas las naciones miembros de las Naciones Unidas, se reunieron para discutir y adoptar objetivos de desarrollo sostenible, donde llegaron a encontrar 17 puntos que considerraron claves para encontrar un equilibrio en la sostenibilidad económica, social y medio ambiental del planeta (Naciones Unidas, 2015).

Como fue posible mencionar anteriormente en la explicación del problema, la industria de la hotelería a nivel mundial produce una gran cantidad de excedentes alimenticios aptos para el consumo humano como no aptos, los cuales son tirados a la caneca sin ver el gran daño ambiental y social que están causando a nivel mundial (Externado, 2017).

La Organización de las Naciones Unidas (2015), en su plan maestro hizo alusión en su objetivo numero 12, a la *“Producción y el Consumo Responsable”*, por el cual se busca crear conciencia en hacer mas y de mejor calidad de productos con menos, aumentando la

eficiencia de los recursos, ya que se entiende que alrededor de 1300 millones de toneladas de toda la comida producida acaba pudriéndose en la basura de los consumidores y minoristas.

Dentro de estos puntos también se discutió el que hoy es el segundo objetivo de desarrollo y que se nombra como “*Hambre Cero*”. Esta organización documentó que para el 2017, 821 millones de personas padecían de desnutrición, entre estos 90 millones son niños menores de 5 años (Naciones Unidas, 2015).

Adrian Buitrago (2019), escritor del diario El mundo.com, en su artículo “*En 2030 seguirán muriendo niños por desnutrición en Colombia*”, menciona que para el 2019 alrededor del 10.5% de la niñez colombiana entre las edades de 0 a 5 años, sufrió de desnutrición crónica, y 15.600 niños para esa misma época, sufrieron de desnutrición aguda, donde cientos de ellos murieron en ese año. El autor en su escrito, articula el tema de la desnutrición con el desperdicio de alimentos, trayendo a colación la cantidad de alimentos que se desperdician anualmente en Colombia y la seguridad alimenticia que se podría adquirir de estos.

PREGUNTA PROBLEMA

¿Cómo desarrollar la responsabilidad social en establecimientos de alojamiento a través del aprovechamiento de alimentos remanentes en Bogotá?

JUSTIFICACIÓN

La FAO, más conocida como La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2019), en sus datos mas recientes reveló que la perdida y el desperdicio de alimentos, algo comúnmente conocido como PDA, a nivel mundial se da en aproximadamente 1.300 millones de toneladas, evidenciando que América Latina y el Caribe, le aportan a este total de perdida en un 34%, lo que equivale a 127 millones de toneladas. Esta organización basándose en los datos del Departamento de Planeación Nacional pudo identificar que en Colombia el total de PDA es de 9.76 millones, para lo que Bogotá, como es dicho por la UAESP, tira a la basura alrededor de 1381 toneladas diarias, lo que quiere decir que contribuye con un poco mas de 16.572 toneladas mensuales (BLU Radio Redacción Digital, 2019).

Por tanto, cabe resaltar lo mencionado por el expositor Gaurav Chawla en su asistencia a la universidad Externado de Colombia (2017), siendo que la industria de la hotelería a nivel mundial aporta 0,92 millones de toneladas en perdidas de alimentos, y a nivel alimenticio se cree que un establecimiento puede dejar entre 2,5 kg (Hosteleria por el Clima, 2020) a 10kg de desperdicios diarios (Restaurantes Exitosos, 2020).

Ya que es posible evidenciar la inmensa cantidad de residuos y excedentes alimenticios que dejan estas industrias, la Asociación de Bancos de Alimentos de Colombia (2020), considera que el sector turístico es un ente clave y una industria estratégica para disminuir las altas cantidades de residuos y mejorar el aprovechamiento de estos excedentes.

A partir de la revisión de literatura relacionada con el aprovechamiento de remanentes alimenticios en establecimientos de alojamiento, fue posible encontrar una carencia en investigación e interés con relación al tema, por lo que se evidencia la falta de un plan para que dichos establecimientos cuenten con una estrategia la cual les permita adquirir una mejora en la practica del aprovechamiento de estas materias primas.

Por lo que se considera esta investigación con un alto nivel de conveniencia, ya que servirá como documentación del aporte que trae un mejor aprovechamiento de los remanentes alimenticios por medio de la responsabilidad social en establecimientos de

alojamiento, proponiendo un método de manejo de estos alimentos, el cual da una solución a largo plazo a dos pilares sostenibles, como lo son el medio ambiente y el ámbito social.

Con esta investigación, el problema a resolver principalmente es la inseguridad alimentaria de la población en condición de vulnerabilidad en Bogotá, ya que como lo menciona Blu Radio (2019), en su artículo, para 2018 el concejal Diego Molano indico que *“197.000 adultos mayores presentaron bajo peso y más de 54 mil niños menores de cinco años fueron diagnosticados con retraso en el crecimiento o desnutrición crónica”*, sin dejar atrás la contribución a otro gran problema como lo es el alto nivel de residuos alimenticios que tiene la capital del país, beneficiando especialmente los informes de sostenibilidad que cada uno de estos establecimientos de alojamiento realiza.

OBJETIVO GENERAL

Proponer una mejora en el aprovechamiento de alimentos remanentes en establecimientos de alojamiento a través de la responsabilidad social y ambiental en Bogotá

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Identificar el manejo que se está dando a los alimentos remanentes óptimos para el consumo humano por parte de los establecimientos de alojamiento.
2. Analizar la importancia del aprovechamiento de los remanentes alimenticios y su aporte a la sostenibilidad por medio de la responsabilidad social.
3. Definir los parámetros adecuados para la administración de excedentes alimenticios de establecimientos de alojamiento con fines sociales.

MARCO CONTEXTUAL

Antecedentes de Investigación

Por medio de este espacio se presentan estudios previos como parte de la revisión de literatura relacionadas con el manejo y aprovechamiento de residuos.

- Por medio de su proyecto *“Definición de alternativas viables y sostenibles para la gestión y aprovechamiento de residuos alimenticios provenientes de diferentes fuentes generadoras de residuos orgánicos en el municipio de Cajicá – Cundinamarca”* (Acevedo, Marquez, & Obando, 2019), los autores mencionaron que en el país como en la capital sin dejar a tras los pueblos aledaños a esta, es posible encontrar casos donde la gente se acuesta con hambre, pero por otro lado, también es posible evidenciar el alto nivel en la producción de residuos alimenticios aprovechables, con los que se podrían brindar seguridad alimentaria a estas personas.

A partir de esto, establecieron lugares en donde les fuera posible identificar las diferentes formas en las que se estaban clasificando los residuos orgánicos, esto con el motivo de poder desarrollar propuestas para un manejo óptimo de los residuos alimenticios que la zona estaba generando y aprovechándolos para el beneficio sostenible de dicha área.

Una de las conclusiones a la que llegaron es que es vital para cualquier lugar donde habiten personas, ver la posibilidad de invertir en proyectos de aprovechamiento de residuos sólidos orgánicos, beneficiando la sostenibilidad del lugar a nivel económico, social y ambiental.

- *“Residuos Sólidos en Hoteles - Herramienta para la Gestión Sustentable”* (Cairo, Convertini, & Di Gregorio, 2017), es un artículo el cual hace parte de las Memorias Científicas del Congreso Internacional número VIII de Turismo, Hotelería y Ambiente en Ecuador, donde se habla del aumento que ha venido teniendo el consumismo y la

sobreproducción en el planeta con el pasar de los años, generando huellas negativas en el ambiente debido a la falta de protección del mismo y una conciencia social. Se cree que los residuos sólidos son una fuente de contaminación con un alto porcentaje de aporte a su producción, por lo que consideran que cada participante en la cadena de producción-consumo debe actuar de manera que haya un compromiso con el consumo responsable.

Es por esto que el turismo ha venido desarrollando ciertas normas con el propósito de lograr establecimientos en donde su estructura esté basada por la sostenibilidad y una mejor relación con el medio ambiente, a pesar que no todos los entes de control Turísticos manejen los mismos procedimientos y les dan la misma importancia a los residuos sólidos.

El logro de este trabajo fue evidenciar que hay una posibilidad de que se reduzca la generación de residuos sólidos en establecimientos de alojamiento solo si se conservan buenas prácticas ambientales a través de medidas concretas y sustentables, algunas encontradas en manuales y certificaciones amigables.

- Cesar Augusto Sánchez (2014) en su tesis *“aprovechamiento gastronómico de los residuos sólidos generados en el laboratorio de alimentos y bebidas de la licenciatura en gastronomía de la uaem y un restaurante”*, indica que la generación de residuos derivados de los alimentos desde la producción hasta su consumo están causando un problema cada vez mayor debido al mal manejo de los mismos, haciendo que se vean afectados otros recursos como el agua, la energía, lo que genera una afectación en la seguridad alimentaria como también un impacto general en el medio ambiente.

Este tomó como referencia el Laboratorio de Alimentos y Bebidas (LAB) de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM, en el que estudió y caracterizó los diferentes residuos sólidos y por medio del cual pretendió mostrar formas de aprovechamiento gastronómico los cuales fueran inocuos y con propiedades organolépticas.

Los resultados que obtuvo fueron óptimos, debido a que las persona encargadas de evaluar dichas presentaciones, con materia prima reutilizada y materia prima nueva, no encontraron ninguna diferencia y los productos fueron aceptados de manera positiva. Por lo que concluyo que la reutilización de subproductos alimenticios, en la producción y consumo de alimentos es apta e inocua.

- En el artículo titulado “*Alimentos desperdiciados: Un análisis del derroche alimentario desde la soberanía alimentaria*” (Gascón & Montagut, 2014), sus autores dan a conocer la campaña realizada por la Comisión Europea, la cual lleva como nombre *Semana Europea de la Prevención de Residuos* y a través de la cual se busca dar reconocimiento a los principios de la Directiva Marco de Residuos de la UE en donde se fomentan cuatro acciones como lo son: reducción, reutilización, reciclaje y no contaminación, haciendo énfasis en la reducción con relación a los desperdicio de alimentos.

Estos mencionan un estudio solicitado por la Unión Europea donde pretenden observar los agentes que participan en la acumulación de residuos y el porcentaje de responsabilidad que se les atribuye en el desarrollo de su actividad, por medio de esta se evidencio que los porcentajes mas altos son el de 42% indicando que el desperdicio se daba en los hogares, seguido por la elaboración de comida preparada o semipreparada con un 39% y la restauración con un 14%, llegando a la conclusión que las perdidas se dan en fases de comercialización minorista, en su mayoría en la actividad domestica como también en los lugares de restauración.

- Para el 2001 las estudiantes de derecho Catalina y María Stella en su monografía “*El aprovechamiento de los residuos solidos domiciliarios no tóxicos en Bogotá D.C.*” mencionaron el alto consumismo por parte de los habitantes de la capital lo que estaba causando una alta demanda a las industrias y a su vez estaba generando una gran cantidad de basura, la cual se convertía en una mezcla de varios productos evitando la posibilidad de darles un segundo uso.

A su vez explicaron también que, anteriormente estos residuos eran acogidos por el mismo medio ambiente ya que no poseían una alta cantidad de componentes no naturales, lo que hacia la asimilación por parte de la naturaleza mucho más fácil.

Por tal razón, uno de sus objetivos consistía en analizar las formas en que grandes ciudades capitales como Nueva York y Madrid estaban dando manejo a las basuras, buscando formas en que por medio de comparaciones y propuestas se lograra incentivar a la capital del país a liderar iniciativas para dar un mejor tratamiento a los residuos solidos domiciliarios no tóxicos en Bogotá y el aprovechamiento de los mismos.

Hotelería en Colombia

Es posible evidenciar que el país ha tenido un crecimiento a nivel ocupacional en la hotelería, ya que como lo sustenta el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (2020), para Enero de 2020 el porcentaje de ocupación fue de 59,5% incrementándose en un 4,6% a comparación de Enero de 2019, de lo que es posible deducir que la hotelería en Colombia cada vez mas se consolida como un sector con alta demanda y una industria dinamizadora de la economía nacional.

La Asociación Hotelera y Turística de Colombia – Cotelco, en sus estadísticas del sector menciona que para diciembre de 2019 la ocupación hotelera en Bogotá fue de 51.9%, lo que demuestra que el sector hotelero de la capital tuvo mas de la mitad de sus hoteles ocupados por turistas y visitantes nacionales.

Es por esta razón, que se toman algunas principales cadenas Hoteleras las cuales son consideradas referentes para la hoteleria Bogotana debido al gran nombre y reconocimiento que poseen nacional e internacionalmente, lo que causa que estas obtengan una alta demanda de visitantes. Estos establecimientos, adicional a proveer un servicio de alojamiento también cuentan con servicios de Alimentos & Bebidas, Eventos y Reuniones.

MARCO TEÓRICO

Objetivos de Desarrollo Sostenible

Estos objetivos mas conocidos como ODS, fueron instaurados en la Conferencia de las Naciones Unidas realizada en Brasil para el año 2012, creando 17 pilares los cuales se encuentran interrelacionados y tienen como fin suplir las falencias que ha venido trayendo el planeta a nivel económico, social y medio ambiental.

Este tratado hecho por los 193 mandatarios miembros de la Naciones Unidas, en el que propusieron lo que hoy se conoce como La agenda 2030, y con el cual buscaban reemplazar los Objetivos del Milenio ODM, explican cada unos de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible en los que se enfocaran con el propósito de brindar equidad, eliminando la pobreza hasta combatiendo el cambio climático.

A través de esta investigación se tiene como finalidad mostrar el aporte que traería una mejora en el aprovechamiento de remanentes alimenticios a 3 de estos objetivos:

- *Hambre cero*

Más conocido como ODS 2, busca para el 2030 abolir todas las formas de inseguridad alimentaria y desnutrición, actuando en pro del acceso alimentario por parte de todas las personas especialmente la niñez mundial, donde se proporcionen alimentos balanceados, brindando un mejor desarrollo intelectual y asegurando un futuro más próspero para estos pequeños.

- *Producción y consumo responsable*

Los diferentes entes que participan en la producción y consumo de alimentos están siendo invitados por el ODS 12 a que se tenga conciencia frente a la reducción de desechos y el reciclaje de algunos de estos, ya que pueden ser aprovechados dando a los países en desarrollo una oportunidad de avance en el uso eficiente de los recursos y una seguridad alimentaria para 2030.

- *Acción por el clima*

El planeta ha venido sufriendo cambios a nivel climático debido al incremento de gases de efecto invernadero, los cuales en los últimos 20 años han aumentado en un 50%. Por lo que el ODS 13 nos invita a tomar acciones de manera colectiva, aplicando medidas las cuales beneficien regiones vulnerables y permitan que la temperatura global no incremente en 2° sino en 1.5°.

Sistemas alimentarios sostenibles

La Organización panamericana de la salud (PAHO) define este sistema como “*aquel que garantiza la seguridad alimentaria y la nutrición para todos, de forma que no comprometan las bases económicas, sociales y ambientales para las futuras generaciones*” (PAHO, 2018).

Se cree que para que este método se considere apropiado, debe estar integrado por elementos como lo son el medio ambiente, la población, los recursos, procesos, instituciones e infraestructuras, los cuales lleven al cumplimiento de actividades de producción,

procesamiento, distribución, preparación y consumo de alimentos, dando así resultados positivos en donde se vea beneficiada la nutrición y el estado de salud, el crecimiento socioeconómico, la equidad y la sostenibilidad ambiental.

Logística inversa

Este termino fue originado por Luttwak a comienzos de la época de los setenta mas exactamente para el año de 1971, pero es hasta la época de los noventa que empieza a surgir un interés por este proceso, el cual trae a la industria moderna una propuesta ecológica de recuperación y reciclaje de productos, obteniendo de estos un valor agregado y contribuyendo al no deterioro del medio ambiente (Vázquez, 2008).

La definición que mas representa el ideal que el autor quiso expresar a nivel ambiental es *“El conjunto de actividades logísticas de recogida, desmontaje y procesado de productos usados, partes de productos o materiales con vistas a maximizar el aprovechamiento de su valor y, en general, su uso sostenible”*.

3 Rs

Este concepto es conocido como una regla ecológica, la cual se cree fue propuesta primeramente por la organización no gubernamental Greenpeace y defendida en el 2004 en la cumbre del G8 por el mandatario japonés Koizumi Junichiro. Esta idea buscaba proponer 3 patrones los cuales redujeran las huellas de carbono en el medio ambiente, optimizando el uso de los recursos disponibles y a su vez creando hábitos de protección y conservación del medio ambiente (Leonardo-redes, 2017).

Es posible mencionar que este concepto está compuesto, como su nombre lo dice, por 3 erres las cuales se resumen en: Reducir, Reutilizar y Reciclar.

La palabra *Reducir* hace referencia a la disminución, racionalización y no uso de elementos como materias primas, agua, energía y bienes de consumo, pero también a su vez se enfoca en la reducción de gases de efecto invernadero los cuales afectan el medio ambiente.

Reutilizar hace mención a la segunda oportunidad que se le da a un producto bien sea para que este sea usado con la misma finalidad con la que se creo o brindándole otro tipo de uso, esto ayudando a la reducción en la cantidad de residuos.

Y por ultimo, *Reciclar* se considera una de las actividades mas conocidas, y es la que se encarga de gestionar de manera correcta el re uso de desechos o residuos convirtiéndolos en materia prima o nuevos productos (Leonardo-redes, 2017).

MARCO CONCEPTUAL

Responsabilidad social

Responsabilidad de una Organización ante los impactos que sus decisiones y actividades ocasionan en la sociedad y en el medio ambiente, mediante un comportamiento ético y transparente que:

- contribuya al desarrollo sostenible, incluyendo la salud y el bienestar de la sociedad;
- tome en consideración las expectativas de sus partes interesadas,
- cumpla con la legislación aplicable y sea coherente con la normativa internacional de comportamiento, y
- está integrada en toda la Organización y se lleve a la práctica en sus relaciones. (ISO, 2010)

Establecimiento de alojamiento y hospedaje (EAH)

Conjunto de bienes destinados por la persona natural o jurídica a prestar el servicio de alojamiento no permanente inferior a 30 días, con o sin alimentación y servicios básicos y/o complementarios o accesorios de alojamiento mediante el contrato de hospedaje. (NTS-TS 002 de 2006)

Son prestadores de servicios turísticos los siguientes:

Los hoteles, centros vacacionales, campamentos, viviendas turísticas y otros tipos de hospedaje no permanente, excluidos los establecimientos que prestan el servicio de alojamiento por horas. (Ley 1101 de 2006)

Aprovechamiento

Es el proceso mediante el cual, a través de un manejo integral de los residuos sólidos, los materiales recuperados se reincorporan al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, el reciclaje, la incineración con fines de generación de energía, el compostaje o cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales, sociales y/o económicos. (Ley 1505 de 2003)

Remanente

Que queda o sobra. Parte que queda de algo ((Real Academia Española, 2020)

Alimento

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias. (Resolución 2674 de 2013)

Medio Ambiente

Es todo aquello que rodea al ser humano y que comprende elementos naturales, tanto físicos como biológicos, elementos artificiales y elementos sociales y las interacciones de éstos entre sí. (NTS-TS 002 de 2006)

Vulnerabilidad

Susceptibilidad o fragilidad física, económica, social, ambiental o institucional que tiene una comunidad de ser afectada o de sufrir efectos adversos en caso de que un evento físico peligroso se presente. Corresponde a la predisposición a sufrir pérdidas o daños de los seres humanos y sus medios de subsistencia, así como de sus sistemas físicos, sociales, económicos y de apoyo que pueden ser afectados por eventos físicos peligrosos. (Ley 1523 de 2012)

Desnutrición

Es la expresión última de la situación de inseguridad alimentaria y nutricional de una población, que afecta principalmente a los niños y a las niñas. Se caracteriza por un deterioro de la composición corporal y alteración sistemática de las funciones orgánicas y psicosociales que en algunos casos son irreversibles. (Minsalud, 2016)

Seguridad Alimentaria

Se da cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias, y así poder llevar una vida activa y saludable. (FAO, 2020)

Desarrollo sostenible

Aquel que conduce al desarrollo económico, a la elevación de la calidad de vida y al bienestar social, sin agotar la base de los recursos naturales renovables en que se sustenta, ni deteriorar el medio ambiente o el derecho de las generaciones futuras a utilizarlo para la satisfacción de sus necesidades. (NTS-TS 002 de 2006)

Impacto ambiental

Cambio en el medio ambiente, sea adverso o benéfico, como resultado en forma total o parcial de las actividades, productos o servicios de un EAH. (NTS-TS 002 de 2006)

Impacto sociocultural

Efecto o transformación que produce una determinada acción humana sobre el patrimonio cultural: tradiciones, costumbres y formas de vida de las comunidades y sitios de interés histórico y cultural de una zona o región determinada, dicho efecto o transformación puede ser positivo o negativo. (NTS-TS 002 de 2006)

Residuo sólido o desecho

Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicios, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico o de disposición final.

Los residuos sólidos se dividen en aprovechables y no aprovechables. Igualmente, se consideran como residuos sólidos, aquellos provenientes del barrido y limpieza de áreas y vías públicas, corte de césped y poda de árboles. (Decreto 838 de 2005)

Gases Efecto Invernadero

Son compuestos químicos en estado gaseoso como el vapor de agua, el dióxido de carbono (CO₂), el metano (CH₄) y el óxido nitroso (N₂O) que se acumulan en la atmósfera de la Tierra y que son capaces de absorber la radiación infrarroja del Sol, aumentando y reteniendo el calor en la atmósfera. (Minambiente, 2020)

Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP)

Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos. (Resolución 2674 de 2013)

Buenas prácticas de manufactura.

Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (Resolución 2674 de 2013)

Inocuidad de los Alimentos

Garantía en cuanto a que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que estén destinados. (Decreto 60 del 2002)

Manipulador de Alimentos

Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (Resolución 2674 de 2013)

MARCO LEGAL

Ley 1990 de 2019

El día 2 de agosto del año 2019, el gobierno sanciono la ley 1990, con la cual se pretende comprometer a los diferentes entes involucrados en el procesamiento de alimentos a nivel nacional, a una mejora en la reducción de desperdicio y pérdida de alimentos, los cuales se encuentren en buenas condiciones.

Lo que se intenta con esta ley es impartir medidas en contra del desperdicio y la pérdida de alimentos, permitiendo que estas contribuyan a que los habitantes del territorio nacional gocen de una vida digna, por medio de la inclusión social, la sostenibilidad ambiental y el desarrollo económico.

Esta legislación estipula que es necesario priorizar las acciones a realizar cuando de reducir las pérdidas y el desperdicio de alimento se habla. Las acciones que se cree pueden aportar positivamente a este problema tendrán un orden de importancia que es el siguiente:

1. Reducción
2. Consumo Humano
3. Procesos de aprovechamiento de residuos orgánicos y/o energías renovables
4. Alimentación animal

Esta ley en su artículo 8, tiene como medida la obligación de los establecimientos que pertenezcan a personas naturales como jurídicas y que su actividad sea la comercialización de alimentos los cuales se encuentren bajo su administración y su vez sean aptos para el consumo humano, a la no destrucción de la aptitud de los mismos. Para lo que es posible encontrar en el numeral 2 de estas medidas la disposición de brindar dichos alimentos a

organizaciones sin ánimo de lucro legalmente constituidas donde estipulen su función de entidades aptas para la recolección de estos alimentos y su distribución de manera gratuita cubriendo las necesidades de la población.

Con estas medidas se busca que esta ley dé cumplimiento a sus principales objetivos que tiene en materia sostenible, como lo estipula en su artículo 6, los cuales son proveer seguridad alimentaria y nutrición a la población nacional, contribuir al cumplimiento de los numerales 1, 2 y 12 de los Objetivos de desarrollo sostenible y a su vez promover medidas que prevengan las pérdidas y desperdicios de alimentos entre otros (Congreso de la República de Colombia, 2019).

Norma Técnica Sectorial de Turismo Sostenible 002

Como lo estipula la ley general de turismo, ley 300 de 1996 en su artículo 69, en su entonces el Ministerio de Desarrollo estaba sujeto a la creación de normas sectoriales de cada uno de los subsectores del turismo, con el propósito de ofrecer una mejor calidad en los servicios turísticos prestados a los visitantes. Pero es para el 2015, por medio de la resolución 3860, donde se exige a todos los prestadores de servicios turísticos a registrarse por estas normas para poder así realizar la prestación de su servicio.

De esto se deriva la norma de sostenibilidad para establecimientos de alojamiento NTS-TS002, la cual se encarga de estipular los requisitos de sostenibilidad que debe tener la industria velando por la equidad ambiental, sociocultural y económica del sector.

Lo que desea este reglamento es crear un programa de sostenibilidad por medio del cual se rijan cada uno de estos establecimientos, llevando registros a través de procedimientos documentados donde se busque la implementación de acciones en donde se vean beneficiados los ámbitos sociales, ambientales y económicos, y su vez se reduzcan los impactos negativos de los mismos. (Fontur, 2006)

ISO 26000

La norma ISO 26000 nace a partir de la necesidad de las organizaciones, por acoplarse a la tendencia en la medición de su desempeño integral y su habilidad para continuar operando de manera efectiva, incluyendo una garantía en la equidad social, los ambientes saludables y la buena gobernanza en las compañías, creando así lo que hoy es conocido como responsabilidad social empresarial.

Es por esta razón que la norma facilita algunos principios los cuales están enfocados en la seguridad social, el involucramiento de todas las partes interesadas y todo lo que pueda hacer parte del mismo; la 26000 es aplicable a todos los sectores económicos sean públicos o privados.

Esta norma cuenta con 7 materias fundamentales:

- Gobernanza de la organización.
- Derechos Humanos
- Practicas Laborales
- Medio Ambiente
- Practicas justas de operación
- Asuntos de consumidores
- Participación activa y desarrollo de la comunidad (ISO, 2010).

ISO 14000

Esta norma surge gracias a las necesidades de todos los sectores de la economía sin importar su participación en el sector público o privado, dichas organizaciones se han venido enfocando en no solo obtener beneficios propios, si no que también han venido apuntando algunos de sus objetivos al desarrollo sostenible, haciendo uso eficiente de los recursos, manejando una gestión efectiva de los residuos e implementando buenas prácticas a favor de la no degradación de los sistemas ambientales, teniendo como base angular la gestión del riesgo en este caso aquellos que pueden afectar el medio ambiente.

La familia 14000, tiene como propósito brindar a las organizaciones buenas prácticas en todos sus procesos estratégicos, comerciales, administrativos y operativos, en pro de dar respuesta a los cambios constantes del mismo. Esta norma funciona bajo un enfoque sistemático denominado ciclo de deming (Planear, Hacer, verificar y actuar) teniendo como foco el cumplimiento de objetivos a corto y a largo plazo mediante:

- Implementación de buenas prácticas en mitigación o prevención de impactos ambientales.

- Minimización de consecuencias altamente potenciales de las condiciones ambientales sobre la compañía.
- Cumplimiento de todos los requisitos legales y otros aplicables al sector.
- Mejoramiento continuo del desempeño del SGA Sistema de gestión ambiental

Ley 09 de 1979

Esta normativa tiene como propósito dictar las medidas sanitarias por las cuales se van a regir los establecimientos que produzcan y comercialicen materias primas. Esta ley a través de su título V hace referencia en sus artículos 243 al 427, a los diferentes procedimientos que se deberán llevar a cabo en el momento de la manipulación y/o el transporte de los alimentos y las normas por las que deben regirse.

El Ministerio de Salud para el año 1997 decreta por medio del documento 3075 la reglamentación parcial de dicha ley, estipulando que cualquier actividad que pueda generar algún tipo de riesgo debido al consumo de un alimento se regulara por medio de esta normativa.

En el artículo 25 del mismo decreto, se propone la aplicación del *“Sistema de Aseguramiento de la calidad sanitaria o inocuidad mediante el análisis de peligros y control de puntos críticos o de otro sistema que garantice resultados similares, el cual deberá ser sustentado y estar disponible para su consulta por la autoridad sanitaria competente”*, para lo que es creado el decreto 60 de 2002 donde se reglamenta el proceso de certificación en uso del Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico Haccp, entre los diferentes lugares donde se elaboren los alimentos.

Decreto (Ley) 019 de 2012

Es por medio de esta ley que se *“dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública”* la cual tiene como propósito proveer por la protección y garantía de los derechos de personas jurídicas y naturales en su papel de usuarias o destinatarias al momento de realizar cualquier tipo de trámite, procedimiento y regulación administrativa a cualquier servicio que este devengue.

Es por esto que su título VIII lleva como nombre “*trámites, procedimientos y regulaciones del sector administrativo de salud y protección social*” el cual en su artículo 126 habla sobre la “*notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario*”, donde se explica que cualquier tipo de alimento que sea fabricado, envasado o importado para ser comercializado en territorio nacional deben llevar consigo la notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, debido a el riesgo que estos traen a la salud pública.

Este decreto estipula que dicho artículo está reglamentado por la Resolución 2674 de 2013 la cual exige a personas jurídicas como naturales tener requisitos sanitarios si estos prestan cualquier servicio relacionado con la “*fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización*” de cualquier alimento o materia prima, como también los requisitos necesarios para la notificación, el permiso o registro sanitario de dichos alimentos, con el que se pueda salvaguardar la salud y vida de las personas evitando riesgos de salud pública.

METODOLOGÍA

Esta investigación se ha venido desarrollando con la necesidad de plantear una forma en la que los establecimientos de alojamiento actúen en pro del aprovechamiento de los remanentes alimenticios, debido a la poca información literaria con respecto a este tema, fue posible intuir que el estudio de alcance que tiene este trabajo es exploratorio, ya que como lo menciona Hernandez Sampieri, Fernandez Collado, & Baptista, (2014) en su libro Metodología de la Investigación “ *Los estudios exploratorios se realizan cuando el objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado, del cual se tienen muchas dudas o no se ha abordado antes. Es decir, cuando la revisión de la literatura reveló que tan sólo hay guías no investigadas e ideas vagamente relacionadas con el problema de estudio, o bien, si deseamos indagar sobre temas y áreas desde nuevas perspectivas*”, donde a su vez se desarrolla una metodología de investigación cualitativa, en la que por medio de entrevistas a Directivos de Hoteles de cadenas reconocidas en Bogotá, las cuales presta el servicio de Alojamiento y Alimentos & Bebidas, y fue posible obtener las diferentes respuestas a los incognitos que trajo tratar con este tema.

RESULTADOS

Entrevista

Se realizaron entrevistas a los Hoteles Grand Hyatt, Hilton Bogotá y NH Collection Bogotá Teleport, con base en la siguiente pregunta:

¿Qué procedimientos son realizados por el hotel con respecto a los alimentos remanentes y estaría el hotel dispuesto a donarlos?

Donde todos concluyeron que:

Por políticas de higiene se realiza una separación de residuos solidos. Respecto a los alimentos, algunos son aptos para que sean llevados al comedor de empleados, pero la mayoría son botados. Por otra parte, con la posibilidad de evitar el desperdicio, tienen la opción de entregar estos residuos a empresas encargadas de la alimentación de porcinos. Sin embargo, descartan la posibilidad de recibir y evaluar opciones de aprovechamiento de estos alimentos por medio de la donación a población vulnerable, teniendo como prioridad la seguridad de las personas que los consuman y con aprobación de los directivos.

Propuesta

Con base a la técnica utilizada para adquirir las respuestas fundamentales a la problemática, fue posible evidenciar con respecto al desaprovechamiento de alimentos remanentes por parte de los establecimientos de alojamiento, la disposición que estos están teniendo para aceptar propuestas de valor las cuales les ayuden a enfocarse en dar un uso cada vez mas consciente y sostenible a estos residuos.

En referencia a lo discutido anteriormente, la presente investigación propone la donación de estos remanentes alimenticios a fundaciones sin ánimo de lucro las cuales se encargarán de garantizar y conservar la inocuidad del alimento desde su recuperación hasta la distribución en la comunidad vulnerable que se vaya a ver beneficiada con esta labor. Al momento de la entrega la fundación firmara un contrato de desligamiento de

responsabilidades con el establecimiento indicando que a partir del momento de entrega a dicha fundación esta se hará cargo de cualquier incidente que pueda causar el producto a la comunidad beneficiada. Al mismo tiempo, las personas que se beneficien de este producto no sabrán el origen del mismo y entenderán que todo viene directamente de dicha organización.

Es a través de la Fundación cartagenera Alimentar Colombia, que se quiere mostrar la gran viabilidad que este proyecto puede tener, ya que esta fundación se ha encargado de recuperar mas de 20 toneladas de comida y ha alimentado a mas de 8.000 niños en esta ciudad, recuperando los remanentes alimenticios dejados en grandes hoteles y eventos, ayudando de igual manera a estos establecimientos a reducir la cantidad de desperdicio alimenticio que estos desechan.

Esta fundación fue creada por Catalina Pérez Parra en el año 2015 cuando descubrió que había personas que se encontraban en condición de vulnerabilidad alimentaria. Fue en ese momento que decidió crear esta fundación para beneficiar a lo que ella llama indiferencia y no hambre. En 2017 identifico que existía un gran potencial en la recuperación de excedentes alimenticios, ya que en la ciudad se podían encontrar eventos de altas sumas de dinero y variedad de asistentes que por ciertas razones o no asistían o no consumían los alimentos lo que hacia que se desecharan y fueran tirados a la basura. Fue a gracias a la colaboración de Juan Felipe Camacho a través de sus restaurantes Don Juan y María, que empezó a adquirir alimentos que quedaban en estos restaurantes y los eventos que se organizaban en ellos. Desde entonces se propuso recuperar mas alimentos, pero debido a que no contaba con el equipo necesario de refrigeradores no le era posible abracar mas de estos alimentos. Fue para noviembre del 2019, que logro crear el primer Centro de recuperación de alimentos cocidos.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- Fue posible evidenciar la nulidad en el aprovechamiento que el sector están dando a estos alimentos, deseándoles y/o disponiéndose al consumo de los empleados, esto debido a que no han involucrado dentro de sus políticas la posibilidad de donarlos a personas externas como una forma de responsabilidad social donde se dé cumplimiento a los pilares de la sostenibilidad, ya que lo desarrollan a través de otros enfoques, ni tampoco han recibido una propuesta de valor que haya captado su atención.
- El aprovechamiento de los remanentes alimenticios a través de la responsabilidad social contribuirá de manera positiva a la sostenibilidad tratando los impactos sociales y medio ambientales que el desperdicio de alimentos remanentes genera, esto a través de la seguridad alimentaria en población vulnerable y la disminución de desechos por parte del sector.
- Se evidenció que es posible relacionar los alimentos remanentes con la responsabilidad social en los establecimientos de alojamiento, involucrando lineamientos adecuados que garanticen la inocuidad y salubridad de la población vulnerable beneficiada.

Por lo anterior se recomienda a los establecimientos de alojamiento involucrar en su política de higiene la opción de donar los diferentes remanentes alimenticios producto de los servicios que se ofrecen, siguiendo los parámetros mencionados en este proyecto de investigación, lo cual podría contribuir en sus informes de sostenibilidad.

REFERENCIAS

- Hernandez Sampieri, R., Fernandez Collado, C., & Baptista, M. d. (2014). *Metodologia de la Investigacion*. Mexico D.F: McGraw-Hill / Interamericana Editores, S.A. de C.V.
- ABACO. (2020). *¿Por qué los desperdicios de alimentos deberían importarle al sector turismo?* Obtenido de bancosdealimentosdecolombia.com:
<https://www.bancosdealimentosdecolombia.com/post/por-qué-los-desperdicios-de-alimentos-deber%C3%ADan-importarle-al-sector-turismo>
- Acevedo, G. A., Marquez, O. J., & Obando, G. A. (2019). Definición de alternativas viables y sostenibles para la gestión y aprovechamiento de residuos alimenticios provenientes de diferentes fuentes generadoras de residuos orgánicos en el municipio de Cajicá – Cundinamarca. Bogota D.C, Colombia.
- Aristizabal, C., & Sáhica, M. S. (2001). El aprovechamiento de los residuos solidos domiciliarios no toxicos en Bogota D.C. Bogota, Colombia.
- BLU Radio Redacción Digital. (23 de Agosto de 2019). *Diariamente se desperdician 1.381 toneladas de alimentos en Bogotá*. Obtenido de www.bluradio.com/nacion:
<https://www.bluradio.com/nacion/diariamente-se-desperdician-1381-toneladas-de-alimentos-en-bogota-224421-ie435>
- Buitrago, A. M. (14 de noviembre de 2019). *En 2030 seguirán muriendo niños por desnutrición en Colombia*. Obtenido de Elmundo.com:
<https://www.elmundo.com/noticia/En-2030-seguiran-muriendo-ninos-por-desnutricion-en-Colombia/378111>
- Cairo, M. F., Convertini, B. M., & Di Gregorio, P. S. (2017). Residuos Sólidos en Hoteles - Herramienta para la Gestión Sustentable. *Memoria Científicas del VIII Congreso Internacional Turismo, Hotelería, Ambiente* (págs. 147-161). Ecuador: CIDE Editorial.
- Congreso de la Republica de Colombia. (2 de agosto de 2019). *andi.com.co/Uploads*. Obtenido de [andi.com.co](http://www.andi.com.co): http://www.andi.com.co/Uploads/Ley-2019-N0001990_20190802.pdf
- Externado, U. (29 de Marzo de 2017). *La industria hotelera debe reducir los niveles de desperdicio de la comida*. Obtenido de <https://www.uexternado.edu.co/la-universidad/la-industria-hoteler-reducir-los-niveles-desperdicio-la-comida/>
- FAO. (12 de Octubre de 2019). *Alimentación: pasando de pérdidas a soluciones*. Obtenido de FAO en Colombia: <http://www.fao.org/colombia/noticias/detail-events/en/c/1238132/>
- FAO. (2019). *El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos*. Obtenido de Organización de las

- Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura:
<http://www.fao.org/3/ca6030es/ca6030es.pdf>
- FAO. (2020). *fao.org/economic/*. Obtenido de fao.org:
<http://www.fao.org/economic/ess/ess-fs/es/>
- Fontur. (17 de 11 de 2006). *Fontur.com.co/aym_document*. Obtenido de Fontur.com.co:
https://fontur.com.co/aym_document/aym_normatividad/2006/NTS_TS002.pdf
- Gascón, J., & Montagut, X. (2014). Alimentos desperdiciados: Un análisis del derroche alimentario desde la soberanía alimentaria.
- Hosteleria por el Clima. (25 de julio de 2020). Obtenido de <https://porelclima.es/hosteleria-porelclima/toolbox/1125-como-reduzco-el-desperdicio-de-alimentos-2>
- ISO. (2010). *iso.org/files*. Obtenido de ISO.org:
https://www.iso.org/files/live/sites/isoorg/files/archive/pdf/en/iso_26000_project_overview-es.pdf
- Leonardo-redes. (28 de Diciembre de 2017). *leonardo-gr.com/es/blog*. Obtenido de leonardo-gr.com: <https://www.leonardo-gr.com/es/blog/tres-r-ecologia-reducir-reutilizar-reciclar>
- McBride, M., & Pearson, P. (13 de Noviembre de 2017). *Hotel Kitchen: Fighting Food Waste in Hotels*. Obtenido de Hotelkitchen.org: http://hotelkitchen.org/wp-content/uploads/2019/10/HKToolkit.FightingFoodWasteInHotels_Spanish.pdf
- Minambiente. (2020). *minambiente.gov.co/home*. Retrieved from minambiente.gov.co: <https://www.minambiente.gov.co/index.php/component/content/article/462-plantilla-cambio-climatico-18>
- Mincit. (13 de Marzo de 2020). *mincit.gov.co/prensa*. Obtenido de www.mincit.gov.co: <https://www.mincit.gov.co/prensa/noticias/turismo/59-5-cifra-mas-alta-de-ocupacion-hotelera>
- Minsalud. (22 de Febrero de 2016). *ABECÉ de la Atención Integral a la Desnutrición Aguda*. Obtenido de minsalud.gov.co: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/abc-desnutricion-aguda.pdf>
- Naciones Unidas. (25 de Septiembre de 2015). *un.org*. Obtenido de Objetivos de Desarrollo Sostenible: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>
- PAHO. (4 de mayo de 2018). *Sistemas Alimentarios Sostenibles para una Alimentación Saludable*. Obtenido de www.paho.org: https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=14270:sistemas-alimentarios-sostenibles-para-una-alimentacion-saludable&Itemid=72259&lang=fr
- Real Academia Española. (2020). Obtenido de <https://dle.rae.es/remanente?m=form>
- Restaurantes Exitosos. (25 de Julio de 2020). *Cómo reducir el desperdicio de comida en tu Restaurante?* Obtenido de [menuspararestaurantes.com](https://www.menuspararestaurantes.com): <https://www.menuspararestaurantes.com/como-reducir-el-desperdicio-de-comida-en-tu-restaurant/>
- Rivera, C. A. (26 de Junio de 2014). Aprovechamiento gastronómico de los residuos sólidos generados en el laboratorio de alimentos y bebidas de la licenciatura en gastronomía de la uaem y un restaurante. Toluca, Mexico.

Significados. (23 de mayo de 2019). *Regla de las 3 R (Reducir, Reutilizar, Reciclar)*.

Obtenido de Significados.com: <https://www.significados.com/regla-de-las-3-r-reducir-reutilizar-reciclar/>

Vázquez, J. F. (2008). Logística Inversa. *e-Dialnet*, 142-145.

Wojtarowski, A., Silva, E., Piñar, M., & Negrete, J. (2016). La Responsabilidad Social Empresarial como pieza clave en la transición hacia el desarrollo sustentable en el sector turístico. *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 127-139.